

## LE INSALATE SALADS | SALATE

**L'INSALATA INCHIOSTRO con semi di zucca, mirtilli, dressing senape e lampone** 12.  
Inchiostro's mixed salad with pumpkin seeds, blueberries, raspberry and mustard dressing  
Inchiostro's gemischter Salat mit Kürbiskernen, Heidelbeeren, Himbeer- und Senfdressing  
1-10-13



**FINOCCHIO, feta greca, arancia e semi di lino** 12.  
Fennel salad, reek feta cheese, orange and flaxseed  
Fenchel mit griechischer Feta, Orange und liensamen  
9



**CAESAR SEAFOOD SALAD, lattuga, mazzancole** 20.  
Caesar seafood salad, lettuce, mazzancola shrimps  
Caesar Meeresfrüchtesalat, Kopfsalat, Riesengarnelen  
1-9-14



## COSA BOLLE IN PENTOLA SOUPS | SUPPEN

**CREMA DI CAVOLFIORE arrostito, mandorla dolce e olio al prezzemolo** 19.  
Roasted cauliflower cream, sweet almond and parsley oil  
Creme aus geröstetem blumenkohl, süße mandel und petersilienöl  
3-13



**VELLUTATA DI PATATE al fieno di montagna con cozze** 19.  
Potato soup with mountain herbs and mussels  
Kartoffelsuppe mit Bergkräutern und Miesmuscheln  
8-9-12



*MINIMO 2 PORTATE a persona per menu à la carte*

a minimum of 2 courses per guest is required  
wir bitten um die bestellung von mindestens 2 gängen pro person

**IL NOSTRO CRUDO DI MARE AL GHIACCIO**  
**OUR SELECTION OF RAW SEAFOOD ON ICE**  
**UNSERE ROHEN MEERESFRÜCHTE AUF EIS**

**Il nostro plateau di crostacei e tartare 49.**

Our plateau of shellfish and tartare

Unser Plateau mit Meeresfrüchten und Tartar

7-8-14

<b>Gambero rosso di Mazara del Vallo</b> Red shrimp from Mazara del Vallo Rote Garnele aus Mazara del Vallo	8/pz
<b>Gambero viola di Gallipoli</b> Violet shrimp from Gallipoli Violette Garnele aus Gallipoli	8/pz
<b>Gambero blu della Nuova Caledonia</b> Blue shrimp from New Caledonia Blaue Garnele aus Neukaledonien	8/pz
<b>Gambero/gobbetto blue berry</b> Blue berry shrimp Blaue berry garnele	4/pz
<b>Scampi</b> Scampi shrimps Kaisergranat	8/pz
<b>Mazzancolla</b> Mazzancolla shrimps Riesengarnelen	8/pz

**La nostra selezione di Ostriche**

Our oyster selection

Ostriche fin Hervé FR n.3.	8/pz
Ostriche special Royal FR n. 3	8/pz
Ostriche Bora gran cru Scardovari ITA n.3	8/pz
Ostriche special Gillardeau FR n.3	9/pz

*MINIMO 2 PORTATE a persona per menu à la carte*

a minimum of 2 courses per guest is required

wir bitten um die bestellung von mindestens 2 gängen pro person

## ANTIPASTI

### APPETIZERS | VORSPEISEN

**RICCIOLA "HAMACHI", arancia, mango, panna acida, cetriolo** 20.  
Amberjack, orange, mango, sour cream and cucumber  
Bernsteinmakrele, Orange, Mango, saure Sahne und Gurke  
7-9-12



**TONNO "pinna gialla", con maionese di acciughe e misticanza, panko al rafano** 19.  
Tuna fish sashimi with anchovy mayonnaise and salad, horseradish  
Sashimi aus Gelbflossen-Thunfisch dazu Sardellenmayonnaise und salad, panko  
mit meerrettich  
4-7-12



**POLPO verace scottato alla cacio e pepe, arancia e pancetta croccante** 23.  
Octopus seared with cacio e pepe, orange and crispy bacon  
Octopus Verace blanchiert mit Cacio e Pepe, orange und knusprigem Speck  
1-7-9-12-14



**SALMONE, avocado, frutti di bosco, polenta croccante e milkshake di mandorla** 18.  
Salmon, avocado, berries, crispy polenta and almond milkshake  
Lachs, avocado, beeren, knusprige polenta und mandelmilchshake  
1-4-7-9



**FIORE DI ZUCCA ripieno di ricotta di bufala e gambero rosa, crema erborinata** 17.  
Courgette flower stuffed with buffalo ricotta, white Adriatic prawns and blue cheese  
Kürbisblüte gefüllt mit Büffel-Ricotta und adriatischen weißen Garnelen, Blauschimmelkäsecreme  
7-9-12-14



**LA SFIZIOSERIA DI MARE - minimo due persone -** 39 p.p.  
Seafood delicacies - minimum two people  
Meeresdelikatessen - mindestens zwei Personen  
1-4-5-7-8-9-12-14



**FRISELLA PUGLIESE, gambero rosa e guanciale croccante ricordo d'amatriciana** 19.  
Puglian frisella, pink shrimp, crispy guanciale and a hint of amatriciana  
Apulische frisella, rosa garnele und knuspriger guanciale, erinnerung an amatriciana  
9-12-14



**BURRATA di ANDRIA con gazpacho di pomodoro, balsamico, misticanza** 15.  
Burrata from Adria with tomato gazpacho and ,balsamic vinegrar, salad  
Burrata aus Adria mit tomaten-gazpacho und balsamico, salat  
1-9-12



MINIMO 2 PORTATE a persona per menu à la carte

a minimum of 2 courses per guest is required

wir bitten um die bestellung von mindestens 2 gängen pro person

**PRIMI PIATTI**  
FIRST COURSES  
ERSTE HAUPTSPESIEN

**RAVIOLI di patate e acciughe, mazzancolle dell'Adriatico, scalogno e caffè** 24.

Ravioli potato and anchovy, Adriatic mazzancolle, shallots, and coffee  
RAVIOLI von Kartoffeln und Sardellen, Adriaküsten, Schalotten und Kaffee

4-7-12-14



**RISOTTO al tartufo nero con stracciatella, lime e scampo** 27.

Black truffle risotto with stracciatella cheese, lime and scampo shrimps  
Trüffelrisotto mit Stracciatakäse, Limette und Kaisergranat

1-9-14



**TAGLIOLINO al sapore di limone con gamberi** 24.

Homemade lemon tagliolino pasta with shrimps  
Hausgemachte Zitronentagliolini mit Garnelen

3-4-8-12-14



**MACCHERONCINI "FELICETTI", astice, salsa cacio e pepe, agrumi** 35.

"FELICETTI" MACCHERONCINI, lobster, cheese and pepper sauce, limes  
„FELICETTI“ MACCHERONCINI, Hummer, Käse-Pfeffer-Sauce, Limetten

8-9-12-14



**SPAGHETTI "B. Cavallieri" al datterino burrata e basilico** 18.

Spaghetti "B. Cavalieri" with tomato sauce, burrata and basil  
Spaghetti "B. Cavalieri" mit tomatensauce, burrata und basilikumöl

9-12



*MINIMO 2 PORTATE a persona per menu à la carte*

a minimum of 2 courses per guest is required

wir bitten um die bestellung von mindestens 2 gängen pro person

## SECONDI PIATTI MAIN COURSES | HAUPTSPESIEN

- CEFALO in crosta di patate, passion fruit, spinacino selvatico** 22.  
Potato crusted mullet, passion fruit mayonnaise, mountain spinach  
Meeräsche in Kartoffelkruste, Passionsfruchtmayonnaise, wilder Spinat  
4-7  
- OMBRINA porchettata, sedano rapa e porro fondente** 26.  
Meagre (croaker fish), porchetta-style, celeriac and slow-cooked leek  
Umbrina im porchetta-still, sellerie und sanft geschmorter lauch  
7-9  
- SPIGOLA, topinambur, carciofo e polvere di liquirizia** 27.  
Seabass, jerusalem artichoke, local artichoke and licorice powder  
Wolfsbarsch, Topinambur, Artischocke und Lakritzpulver  
7-9-12  
- TRANCIO DI FILETTO DI PESCATO, bernese e millefoglie di patate, asparagi verdi** 30.  
Seared caught of the day, béarnaise sauce and potato mille-feuille, green asparagus  
Filet vom tegesfisch, bärner, kartoffel-Millefeuille und grüner spargel  
4-7-9-12-14 
- IL PESCATO DEL GIORNO** 6.50/hg  
Catch of the day  
Fang des Tages  
7-12  
- LA ZUPPA DI PESCE** della nostra tradizione – minimo due persone – 49 p.p.  
Fish soup from our tradition – minimum 2 people  
Unsere traditionelle Fischsuppe – mindestens 2 Personen  
7-8-14
- COZZE RIPIENE**, pane, latte, pecorino in Coccio di terracotta. 15.  
Stuffed mussels, bread, milk, pecorino cheese in Terracotta crock  
Gefüllte muscheln, brot, milch, pecorino-käse im Terrakotta-topf  
1-4-8-9-12

MINIMO 2 PORTATE a persona per menu à la carte

a minimum of 2 courses per guest is required

wir bitten um die bestellung von mindestens 2 gängen pro person

PER I PIÙ PICCOLI  
KIDS MENU  
FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

**Tagliatelle al ragù o al pomodoro 12.**  
Tagliatelle with bolognese or tomato sauce  
Tagliatelle mit Bolognese oder Tomatensoße  
2-3-4-12-13

**Filetti di pesce panati home made con patatine fritte 13.**  
Homemade Fish and Chips  
Hausgemachte panierte Fischfilets mit Pommes  
4-7-12-13

**Straccetti di pollo panati home made con patatine fritte 13.**  
Homemade fried chicken fingers with fries  
Hausgemachte panierte Hühnchenstreifen mit Pommes  
2-3-4-5-9-10-12-13

# MENU DEGUSTAZIONE

## “MEMORIA”

I nostri piatti signature, nati nel tempo e diventati simbolo della nostra cucina.  
Un percorso per racconta identità, tecnica e materia prima attraverso le creazioni più rappresentative del nostro ristorante

4 PORTATE - 90 €

Per tutto il tavolo

Percorso degustativo formato da: antipasto, primo, secondo e dessert

## “MEMORIA”

Our signature dishes, developed over time and now emblematic of our cuisine.  
A journey that tells our story—identity, technique, and raw ingredients—through the restaurant’s most representative creations.

4 COURSES – €90

For the entire table

Tasting menu including: starter, first course, main course, and dessert

## “MARI E BRACI”

Un percorso essenziale e vibrante, guidato dal pescato del giorno e dalla forza della brace.  
La materia arriva dal mare e viene interpretata con immediatezza, tra Orto e cotture vive, per esprimere ogni giorno qualcosa di diverso

3 PORTATE - 75 €

Per tutto il tavolo

Percorso degustativo formato da: antipasto, secondo e dessert

## “MARI E BRACI”

“SEA & EMBERS”

An essential and vibrant journey, guided by the catch of the day and the power of the grill.  
Ingredients arrive from the sea and are interpreted with immediacy, between garden elements and live-fire cooking, to express something different every day.

3 COURSES – €75

For the entire table

Tasting menu including: starter, main course, and dessert

*MINIMO 2 PORTATE a persona per menu à la carte*

a minimum of 2 courses per guest is required

wir bitten um die bestellung von mindestens 2 gängen pro person

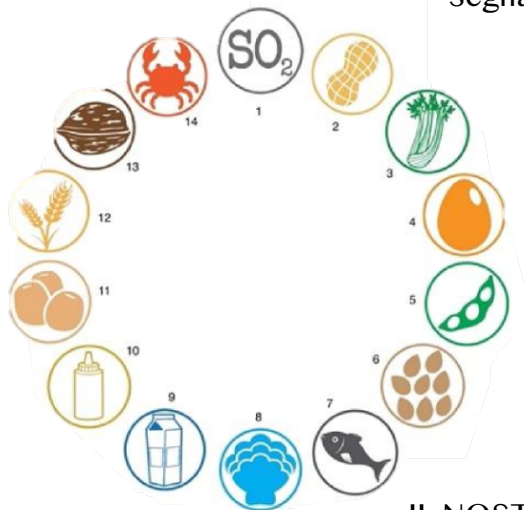
I prezzi sono da considerarsi in Euro  
All prices are in Euro  
Die Preise sind in Euro

## COPERTO E SERVIZIO 5

COVER AND SERVICE  
GEDECK UND SERVICE

Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.  
“In assenza di prodotto fresco, viene utilizzato prodotto congelato all’origine”

Segnaliamo che le nostre portate possono contenere allergeni



IL NOSTRO PERSONALE DI SALA  
E' A VOSTRA DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO

**MINIMO 2 PORTATE a persona per menu à la carte**  
a minimum of 2 courses per guest is required  
wir bitten um die bestellung von mindestens 2 gängen pro person